

2015年3月期 第2四半期決算 資料



サトレストランシステムズ 株式会社

東証1部 8163

目次

2015年3月期 第2四半期 実績

ハイライト	5
損益計算書 (PL)	6
貸借対照表 (BS)	7
キャッシュフロー計算書	8
進捗状況 (出店)	9
進捗状況 (施策)	10
月次サマリー開示のお知らせ	11
売上高、客数、客単価	12
店舗数	13

計画

中期経営計画数値目標	44
2015年3月期：業績予想	45
直近のトピックス	46

さん天とは

ネーミングの由来	15	<メニュー>	
コロモン	16	海老天丼	31
なんと、天井 390円なんです！	17	オリジナル天井	32
海老天丼	18	天ぷら定食	33
ところで、なぜ、天井 ???	19	その他、単品等	34
早い、安い、熱々の秘密	20	<お持ち帰りメニュー>	
さん天概要	21	お持ち帰り弁当	35
出店計画	22	盛り合わせ	36
戦略上のポジショニング	23	ジューシー鶏天、天ぷら単品	37
<イチおし>		<フェア>	
上海老天丼	25	ずわいがにと海老の天井	39
グランドスラム天井	26	ずわいがにの冬天丼	39
半熟玉子天	27	筍と菜の花の春天丼	40
海老と鶏の天ぷら定食	28	海老とホタルイカの初夏天丼	40
やみつき！ジューシー鶏天	29	海老と炙りトウモロコシの夏天丼	41
		夏の彩り鰻天井	41
		松茸と秋野菜の天井	42



SATO
RESTAURANT
SYSTEMS GROUP

～サト・ピラミッドの完成へ向けて～



2015年3月期 第2四半期 実績

売上↑ 営業利益↑ 経常利益↑

1 **売上高：186億47百万円 37.8%増、51億16百万円増** (前年同期比)

売上↑

2013年7月に子会社化した株式会社フーズネットの業績が大きく寄与
懸念された消費税増税による駆け込み需要の反動や可処分所得の実質低下による売上への
影響は限定的な範囲

2 **営業利益：20.9%増 経常利益：36.7%増**

増収および販管費の適切なコントロールによる効果、為替差益の影響

営利↑

経利↑

3 **出店実績：7店舗** 【にぎり長次郎】直営1店舗 【さん天】直営2店舗
【かつや】直営1店舗 FC3店舗
※上記に加え、10店舗の出店契約済（2014年9月末現在）

台湾 一人鍋新業態「鍋上都」1号店オープン

国内外グループ総店舗数 合計318店舗

直営店舗数 合計284店舗

・和食さと	197店舗
・すし半	13店舗
・さん天	8店舗
・にぎり長次郎	51店舗
CHOJIRO 含む	
・都人	1店舗
・にぎり忠次郎	2店舗
・かつや	12店舗

グループFC店舗数 合計30店舗

・都人	20店舗
・かつや	10店舗

海外店舗数 合計4店舗

・台湾	3店舗
・インドネシア	1店舗

売上↑ 営業利益↑ 経常利益↑

単位：百万円

	2014_3_2Q	2015_3_2Q		
	金額	金額	増減額	増減%
売上高	13,531	18,647	5,116	37.8%
営業利益	460	556	96	20.9%
営業利益率	3.4%	3.0%		
経常利益	427	584	156	36.7%
経常利益率	3.2%	3.1%		
四半期純利益	278	305	26	9.7%
四半期純利益率	2.1%	1.6%		

貸借対照表 (BS)

単位：百万円

	2014年3 月末	2015年3月 2Q末	増減額
流動資産合計	7,315	6,758	△557
固定資産合計	16,495	16,692	197
資産合計	23,816	23,455	△361
流動負債合計	6,851	6,520	△331
固定負債合計	7,397	7,110	△287
負債合計	14,248	13,631	△617
株主資本合計	9,951	9,854	221
少数株主持分	129	133	4
純資産合計	9,567	9,824	257
負債・純資産合計	23,816	23,455	△361

キャッシュフロー計算書

単位：百万円

	2014年3月期2Q	2015年3月期2Q	増減額
	2013.4.1 ～2013.9.30	2014.4.1 ～2014.9.30	
営業活動CF	574	876	302
投資活動CF	△1860	△540	1,320
財務活動CF	1,779	△867	△2,646
現金及び現金同等物の期末残高	6,000	5,013	△987

出店＋契約済＝17店舗 進捗率48.5%

出店状況

	出店計画	2Q実績	※契約済	合計	進捗率
合計	35店舗	7店舗	10店舗	17店舗	48.5%
和食さと	3店舗	0店舗	1店舗	1店舗	33.3%
すし半	0店舗	0店舗	1店舗	1店舗	—
さん天	11店舗	2店舗	5店舗	7店舗	63.6%
さん天FC	2店舗	0店舗	0店舗	0店舗	0%
にぎり長次郎	3店舗	1店舗	1店舗	2店舗	66.6%
かつや	6店舗	1店舗	0店舗	1店舗	16.6%
かつやFC	10店舗	3店舗	2店舗	5店舗	50.0%

改装状況

	改装計画	2Q実績	進捗率
和食さと	0店舗	1店舗	—
すし半	0店舗	1店舗	—
にぎり長次郎	9店舗	5店舗	55.5%

※契約済：出店契約済み件数

収益基盤の確立と成長局面への挑戦 成長・発展の期間

施 策		進捗状況（2Qまで）
1 フーズネット社との物流統合 10月より物流統合予定	完了	物流システムや店舗発注システムの改修を完了し、 10月より運用開始。
2 店舗支援システムの本格稼働	完了	ローテーション作成及び売上予算計画管理の運用を 「和食さと」全店にてスタート。 静脈認証端末を利用した勤怠管理システムの実験開始。
3 テーブルオーダーシステム、7月末 までに和食さと全店に導入完了	完了	全店導入を7月に完了。
4 基幹システム更新 49期導入に向けてプロジェクト開始	進行	会計・購買・物流システムの再構築を開始し、 要件定義を確定。
5 さん天FCフォーマットの完成	完了	さん天、FCフォーマットは完成。
6 新業態「出前寿司 にぎり忠次郎」 の実験継続	進行	堀川北山店、嵯峨常盤店にて実験継続。 3号店の出店を計画（4Q）。
7 和食さとキャラクター、さん天 キャラクターを利用した販促施策	完了	「わっしょくん」を用いたCM放送開始。「ゆるキャ ラグランプリ2014」にエントリーし、企業部門10位。
8 LINEを利用した販促活動 4月より静岡エリアで実施	進行	4月より静岡県内8店舗にて実験開始。 対象店舗を拡大し継続実験中。

月次サマリーの開示

SRSグループは、
月次サマリーの開示を開始いたします。

<開示項目>

全店

- 売上高（対前年比）



（既存店）、



（既存店）

- 売上高（対前年比）
- 客数（対前年比）
- 客単価（対前年比）
- 店舗数（グループ全体、各業態）

*月次データは速報値ですので、後日修正する可能性があります。

売上高 客数 客単価

【全店】売上高 102.5%

【和食さと】客単価維持 【にぎり長次郎】好調！

対前年比
単位：%

全店		和食 既存店				にぎり 既存店			
	売上高	さと	売上高	客数	客単価	長次郎	売上高	客数	客単価
4月	104.9	4月	102.1	102.1	100.0	4月	101.3	98.1	105.2
5月	104.4	5月	99.6	100.5	99.1	5月	104.4	99.6	104.8
6月	97.5	6月	92.1	93.8	98.2	6月	98.5	94.1	104.6
7月	103.7	7月	97.1	96.8	100.3	7月	103.9	98.7	105.2
8月	103.1	8月	98.1	96.4	101.7	8月	105.8	100.3	105.5
9月	101.1	9月	97.4	97.2	100.2	9月	101.4	98.4	103.1
上期	102.5	上期	97.7	97.7	100.0	上期	102.7	98.3	104.4
10月		10月				10月			
11月		11月				11月			
12月		12月				12月			
1月		1月				1月			
2月		2月				2月			
3月		3月				3月			
下期		下期				下期			
通期		通期				通期			

*既存店は、開店後15か月経過店舗を対象をしております。

*全店売上高は、新店含むグループ直営店全店売上高（FC・海外・本部売上除く）としております。

店舗数

【SRSグループ合計】 店舗数 318店舗
【さん天】 【かつや】 【海外店舗】 着実に増加

	グループ合計 店舗数	和食さと 業態	すし半 業態	さん天 業態	にぎり長次郎 業態	かつや 業態	宅配寿司 業態	海外 店舗
4月	311	197	13	6	51	18	23	3
5月	312	197	13	7	51	18	23	3
6月	312	197	13	7	51	18	23	3
7月	317	197	13	8	51	22	23	3
8月	317	197	13	8	51	22	23	3
9月	318	197	13	8	51	22	23	4
10月								
11月								
12月								
1月								
2月								
3月								

*店舗数には、FC店舗を含みます。



とは？



さん天

▶ ネーミングの由来

サ

ト

レストランシステムズ

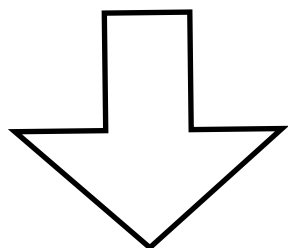
3

さん

10

Ten!

てん



天

ぷら屋！

さん天

オー！

なるほどね！





コロモン ご紹介！

さん天から生まれた、
天ぷらの妖精。

いつもニッコリ、
性格はほっこり。

じつはちょっぴり
あがってるけど、
サクサク美味しい
ご自慢のコロモで、
みんなが来てくれるの
を待っているよ！

天ぷらの妖精！
コロモン です。

天ぷらのコロモ！
だから
コロモン！



よろしくネ！

これから
ナビゲーター
します！



なんと

天井

390円～



なんです！

海老 天丼



海老が
2尾も
はいつてる！

最安値
海老天丼！



390円

すごーい
お値打ち感！



海老2尾

白身魚

野菜3個

海苔





ところで

なぜ

？
？

天井

？
？

専門店を始めたの？



人気
メニュー！



ノウハウ
あり！

サト・ピラミッドの完成
に向けて

戦略に
適合！



女性の好きな丼メニュー
第1位、総合でも2位



サトは、天ぷらを
50年以上ご提供



低価格帯

ファストカジュアル



和食さと
人気メニュー第1位



ロードサイド
FCモデル



郊外型天井チェーン
店はなかった！

第1位は「天井セット」
第2位も「にぎわい天井セット」



早い

安い

熱々

の秘密

仕入れ開発力

直接仕入れ

世界中から、
海老を直接仕入れ。
SRSグループは、
和食に特化しているから
海老を沢山使います。

天ぷら職人さん
要らず
なんです！



キッチンカ

機械化

マイクロ波炊飯器
自動飯盛器

システム化

タッチパネル券売機



単純化

おまたせしない！
販売と同時に調理を開始
加工度の高い食材（包丁いらす）

素人でも揚げられる
最高の天ぷら

省力化 ノウハウ

技術の蓄積

ノウハウ

創業55周年

和食

【ご好評！】
お値段上げずに
海老揚げました！
（海老が更に1尾増加）

ロードサイド

安い家賃

出店モデル

長年培った郊外型
ロードサイドモデル

を実現したよ！





さん天 概要

2012年8月 第1号店開店

店舗数 直営8店舗

開店1カ月後には黒字（店舗営業利益）

<標準モデル店舗>

立地 郊外ロードサイド独立型
大幹線道路沿い、二次、三次
の商圈を取り込める立地

敷地 200坪 **家賃** 100万円以下

客席数 テーブル席20席 カウンター席14席
計34席

月商 700万円

客単価 550円前後

原価率 37% 目標34% FL比率60%

課題 ブランド構築
直営店の積極出店
FC展開
利益率向上
人件費を下げ、より高い収益率

素人でも揚げられる 最高の 天ぷら

- 特徴** • 成長業態の **ファストカジュアル** 業態
- 自社開発による新業態
 - 主力の海老天丼を390円で提供
 - 徹底したシステム化とローコストオペレーション

早い・安い・熱々の天井・天ぷら
ジュージュー揚げたての天ぷらをお値打ち価格で！
創業50年、和食店のノウハウを活かし、
天井のファストカジュアル店を出店。
専門店だから"おいしい天ぷら"





▶ 出店計画



低価格帯

ファストカジュアル

5年で

150店

直営100店
FC 50店

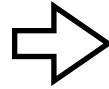
になる予定だよ！





▶ 戦略上のポジショニング

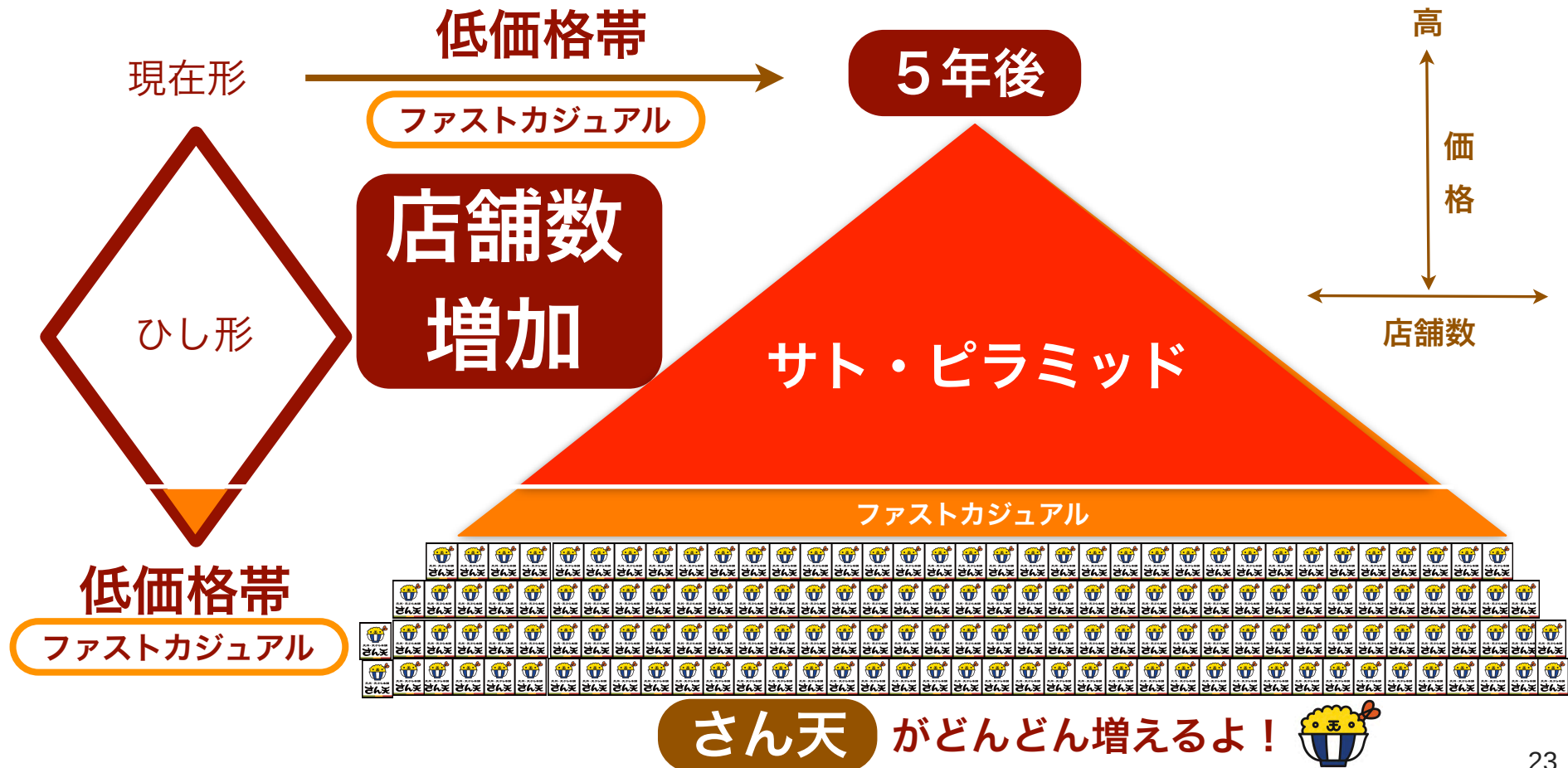
サト・ピラミッド
の底辺



低価格帯
ファストカジュアル



の増加





ご紹介！

イチ
おし

上 海老 天丼

イチ
おし

一番のおすすめ
商品！



490円



すごーい
お値打ち感！

わーっ海老が
3尾も
はいつてる！



揚げたて天ぷ
らと特製タレ
の定番の天丼



海老3尾

白身魚

野菜3個

海苔

グラントスラム

天丼

イチ
おし

美味しさを
満喫



690円

すごすぎ！



海老天に鶏天、半熟
玉子天と「さん天」
の全てが詰まった
お値打ち天丼



海老

鶏天

カニかま

半熟玉子

海老1尾

鶏天1個

ポーク天1枚

半熟玉子天

カニかま天

白身魚

野菜3個

海苔

半熟玉子 天

あー
食べたーい！



イチ
おし



熱々！の
天ぷらに
絡めて
食べると
最高！



海老と鶏の 天ぷら定食

サクサク
揚げたて！



590円

イチ
おし



海老天と
鶏天が同時に
楽しめる、
よくばり定食



海老2尾

鶏天2個

野菜2個

海苔

やみつき！ ジューシー鶏天

イチ
おし



特製のタレに漬け込
んでサクッと揚げた
鶏天をどうぞ！



1個
90円

3個
250円

5個
350円

10個
700円



ご紹介！



メニュー



海老天丼

海老天丼 揚げたて熱々をダイナミックに!

TAKE OUTできます



さん天一番のお勧め商品です。



揚げたて天ぷらと特製タレの定番の天丼。

上海老天丼 490円

海老3尾 白身魚 野菜3個 海苔

イチおし!



海老天丼 390円

海老2尾 白身魚 野菜2個 海苔

ソーセージ デカサイズ!



お子様天丼 200円

海老1尾 ソーセージ1/2本分 野菜1個 海苔

※小学生以下のお子様限定



海老と穴子の天丼 690円

海老2尾 穴子1本揚 野菜3個 海苔



オリジナル天丼

オリジナル天丼 鶏や玉子にちくわ天!



TAKE OUTできます



海老天に鶏天、半熟玉子天と「さん天」の全てが詰まった超お値打ち天丼。

グランドスラム天丼 **690円**

海老1尾	鶏天2個	半熟玉子天	カニかま天
白身魚	野菜3個	海苔	



天ぷら定食

天ぷら定食 お手頃価格でもボリューム満点! ふりかけ付でうれしい!

ごはん大盛りプラス **110円**

定食にはふりかけが
付きます。

さん天
サクサク
揚げたて!

海老天と鶏天が同時に楽しめる、よくばり定食。
海老と鶏の天ぷら定食 **590円**

海老2尾 鶏天2個 野菜2個 海苔

イチ
おし!

天ぷら定食

490円

海老2尾 白身魚 野菜2個 海苔

上天ぷら定食

590円

海老3尾 白身魚 野菜3個 海苔

海老と穴子の天ぷら定食

790円

海老2尾 穴子1本 野菜3個 海苔

ブランドスラム天ぷら定食

790円

海老1尾 鶏天2個 半熟玉子天 カニかま天 白身魚 野菜3個 海苔

野菜天ぷら定食

490円

野菜9個 海苔

ちく玉天ぷら定食

690円

海老1尾 ちくわ 半熟玉子天 カニかま天 白身魚 野菜2個 海苔

※トマト天からは熱くなっております。
お気を付けてお召し上がり下さい。

その他、単品等

天ぷら単品 一品からお気軽に



海老天(1尾) 100円



デカサイズ!
ソーセージ天 (1/2本分) 100円



半熟玉子天 120円

穴子一本揚げ天………	300円	レンコン天(4枚)………	90円	ミニトマト天(2個)………	90円
ちくわ天(1本)………	100円	オクラ天(5本)………	90円	カボチャ天(4枚)………	90円
白身魚天(1尾)………	100円	えのき天(1個)………	50円	しいたけ天(1個)………	50円
		カニかま天(1本)………	90円		

天ぷら盛り合わせ(天だし付)



天ぷら盛り合わせ………	390円	海老と穴子の天ぷら盛り合わせ………	590円
野菜天ぷら盛り合わせ………	290円	海老づくしパック………	480円

特製のタレに
漬け込んでサクッと
揚げた鶏天をどうぞ。



イチ
おい!

やみつき! ジューシー鶏天

1個………	90円	3個………	250円
5個………	350円	10個………	700円

ごはん大盛り
プラス
110円

※追加注文は係の者にお申し付け下さい。

一品プラスでおいしさアップ



風味バツグン!
焼バラ海苔の
みそ汁 100円



野菜サラダ 110円



フレッシュサラダと
みそ汁セット 150円

アルコール

生ビール(中)………	350円
レモンサワー………	200円

ドリンク

生茶………	130円
コーラ………	130円
オレンジジュース…	130円



TAKE OUT

「さん天」の味をそのままご家庭でもお楽しみください!!

お持ち帰り弁当



天井弁当

ごはん大盛り
プラス110円

イチ
おし!



海老天井弁当 390円

海老2尾 白身魚 野菜2個 海苔



上海老天井弁当 490円

海老3尾 白身魚 野菜3個 海苔

電話
予約

待たずに便利!!

お弁当の電話予約を
承っております。

1 ご注文がお決まりになりましたら、

2 お電話にてお伝えください。

①ご注文の
商品名・個数 ②お客様のお名前と
お電話番号 ③ご来店の
お時間

3 ご予約のご来店時にできたて
をお渡しいたします。



海老と鶏の
天井弁当 490円

海老2尾 鶏天2個 野菜2個 海苔



野菜天井弁当 390円

野菜9個 海苔

※トマト天ぷらは熱くなっております。
お気をつけてお召し上がり下さい。



鶏天井弁当 450円

鶏天3個 野菜3個 海苔



グランドスラム
天井弁当 690円

海老1尾 鶏天1個 ポーク天1枚 半熟玉子天
カニかま天 白身魚 野菜3個 海苔



海老と
穴子の天井弁当 690円

海老2尾 穴子1本揚 野菜3個 海苔



ちく玉
天井弁当 590円

海老1尾 ちくわ 半熟玉子天 カニかま天
白身魚 野菜2個 海苔



ポーク玉天井弁当 590円

ポーク天3枚 半熟玉子天 野菜3個 海苔



海老と鶏の
天井弁当(ハーフ) 390円

海老1尾 鶏天1個 野菜3個 海苔

焼バラ海苔のみそ汁.....100円



盛り合わせ

※お持ち帰りの際は専用容器となります。

天だし付



天ぷら盛り合わせ **390円**

海老3尾

白身魚

野菜3個

海苔

天だし付



海老づくしパック **480円**

海老5尾

天だし付



野菜天ぷら
盛り合わせ **290円**

野菜9個

海苔

天だし付



海老と穴子の
天ぷら盛り合わせ **590円**

海老2尾

穴子1本揚

野菜3個

海苔



ジューシー鶏天

特製のタレに漬け込んでサクッと揚げた鶏天をどうぞ。



イチ
おし!

やみつき!
ジューシー鶏天

1個……………90円

3個……………250円

5個……………350円

10個……………700円



天ぷら単品

一品からお気軽に持ち帰りいただけます。

海老天(1尾)……………100円

半熟玉子天……………120円

白身魚天(1尾)……………100円

カボチャ天(4枚)……………90円

レンコン天(4枚)……………90円

オクラ天(5本)……………90円

えのき天(1個)……………50円

穴子一本揚げ天……………300円

ちくわ天(1本)……………100円

カニかま天(1本)……………90円

ソーセージ天(1/2本分)……………100円

しいたけ天(1個)……………50円

ミニトマト天(2個)……………90円

ご紹介！



天井・天ぷら本舗

さん天

フェア

海の幸の代表格をアツアツの天ぷらに!



ずわいがに

期間限定

甘味たっぷりの「ずわいがに」や、
ベビー帆立、ブロッコリーを使った、
贅沢天井!旬の味覚をお楽しみ下さい。



ずわいがにと海老の天井 **680円**

ずわいがに 海老 ベビー帆立 白身魚 野菜3個 海苔



ずわいがにと
海老の天ぷら定食 **780円** ふりかけ付

2013/10~
ずわいがにと海老の天井

さん天の冬天丼第2弾!



ずわいがに

期間限定



ずわいがにや海老の贅沢天井!
小もちやカニかま、
たっぷり野菜でボリューム満点!

ずわいがにの冬天丼 **680円**

ずわいがに 海老 カニかま 小もち 野菜4個 海苔

ずわいがにの
冬天ぷら定食 **780円** ふりかけ付



2013/12~
ずわいがにの冬天丼

たけのこ
期間限定

筍と菜の花の 春天丼

海老
とろ〜り美味しい
半熟玉子入り
筍
菜の花
半熟玉子天

筍と菜の花。春の味覚の代表格を、
自慢のタレで天丼に仕立てました。

たけのこ
筍と菜の花の春天丼 **680円**

海老1尾 筍(たけのこ) 菜の花 半熟玉子天 野菜2個 海苔

たけのこ
筍と菜の花の
春天ぷら定食 **780円**

ふりかけ付

2014/03～
筍と菜の花の春天丼

たけのこ
期間限定

海老とホタルイカの 初夏天丼

ホタルイカや、ミニアスパラ・ヤングコーンなど、
初夏を爽やかに彩る素材をボリュームたっぷりに
盛り合わせました。

海老
ヤング
コーン
ホタル
イカ
ミニ
アスパラ

海老とホタルイカの
初夏天丼

海老2尾 ホタルイカ2尾
ミニアスパラ2本 ヤングコーン2本
野菜2個 海苔

690円

ふりかけ付

海老とホタルイカの
初夏天ぷら定食 **790円**

2014/04～
海老とホタルイカの初夏天丼

海老と夏野菜がたっぷり! 

炙りトウモロコシ

期間限定

炙りトウモロコシや
茄子・ミニトマトの夏野菜を
ボリュームたっぷりの天丼に仕立てました。



海老2尾
炙りトウモロコシ
茄子
ミニトマト

海老と炙りトウモロコシの夏野菜天丼
海老2尾 炙りトウモロコシ2個 茄子2個
ミニトマト カボチャ2枚 オクラ 海苔

690円

※価格はすべて税込み表示です。

100円 マーボー天丼にはやがわり!

夏におススメ!!
つけてもかけても

たっぷり
マーボーソース 100円

海老と炙りトウモロコシの夏野菜天ぷら
※写真は定食です。

定食 790円 590円

2014/06～
海老と炙りトウモロコシの夏天丼

今が旬の鱧や夏野菜をボリューム
さんぽ たっぷりの天丼に仕立てました。

夏の彩り 鱧天丼

はも 海老 鱧 夏野菜

期間限定

甘長 唐辛子

TAKE OUT
お持ち帰り
できます!!

夏の彩り鱧天丼
海老 鱧 イトヨリ
甘長唐辛子 スキーニ 野菜2個
海苔

590円

夏の彩り鱧天ぷら
定食 690円 490円

※写真は定食です。
※表示価格は全て税込価格です。



鱧 スキーニ

2014/07～
夏の彩り鱧天丼

香り まつ 彩り **松茸と秋野菜** さん天

期間限定
※価格にはすべて税込み表示です。

海老 なす さつまいも まつたけ
 まつたけ 松茸と秋野菜の天井
 海老1尾 まつたけ2粒 まいたけ さつまいも
 なす かぼちゃ レンコン オクラ 海苔

590円

まつたけ 松茸と秋野菜の天ぷら
※天ぷらは定食です。

定食 **690円**
 天ぷらのみ **490円**

2014/08～
松茸と秋野菜の天井

さん天

期間限定 **牡蠣** かき

海のミルク「牡蠣」がさん天初登場！
 海の味が凝縮された牡蠣を
 たつぷり3粒使用しました！
 ポリユームおいしさ満点の
 この時期ならではの
 天井を是非どうぞ！

単品もどうぞ！
 牡蠣天(2粒) **120円**

海老 茄子 舞茸
 牡蠣3粒
 牡蠣と秋野菜の天井 **590円**
 牡蠣(3粒) 海老(1尾) 舞茸 茄子 エノキ カボチャ レンコン オクラ 海苔

牡蠣と秋野菜の天ぷら
 天ぷらのみ **490円** 定食 **690円**

現在
牡蠣と秋野菜の天井

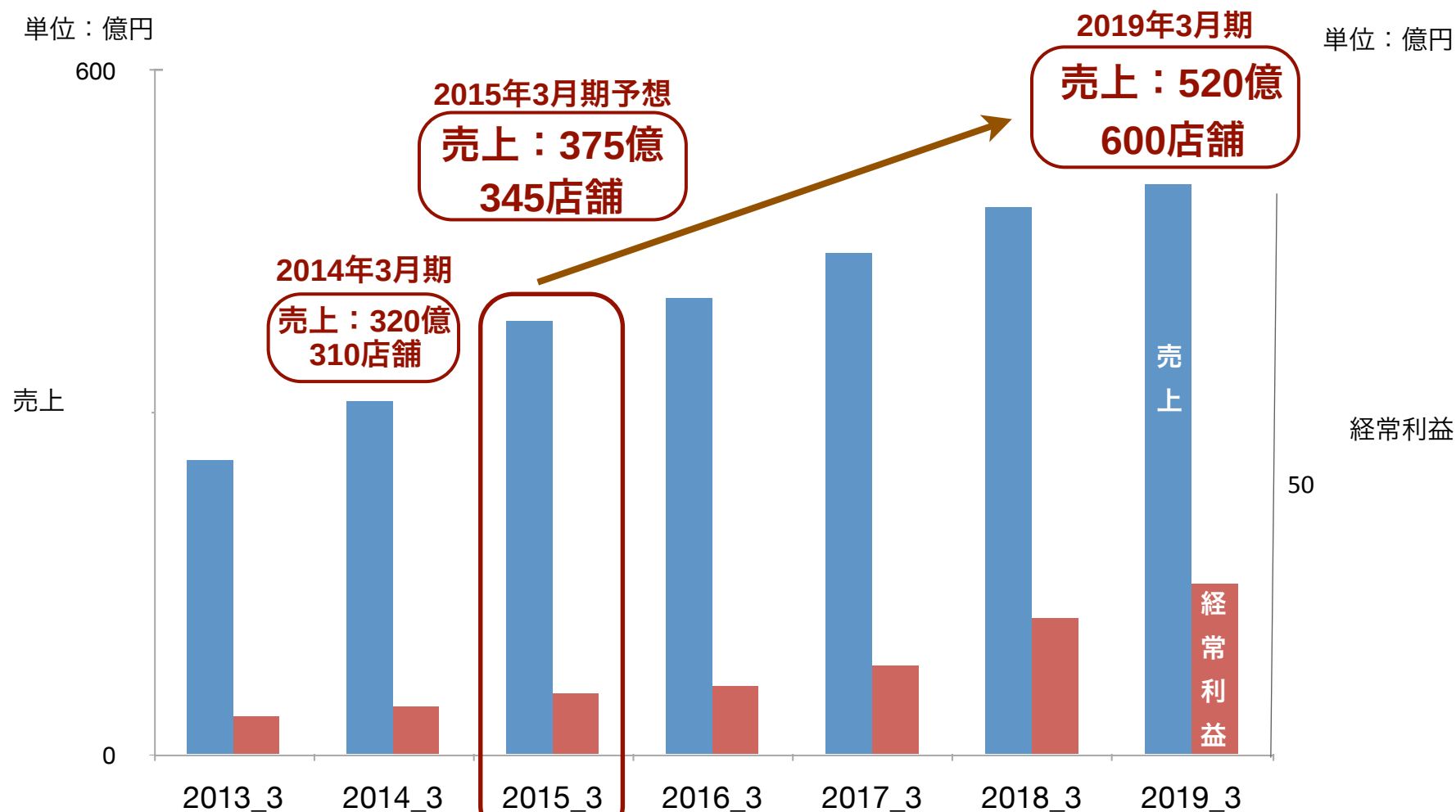


計画

計画 ▶ 中期経営計画数値目標

5年後（2019年3月期）

売上：520億円 店舗数：600店を目指します。



注) 店舗数は、FC・海外を含む

2015年3月期も増収増益を見込む

単位：百万円

	2014_3			2015_3予想		
	金額	増減額	増減%	金額	増減額	増減%
売上高	32,762			37,500		
		6,979	27.1%		4,738	14.5%
営業利益	888			1,000		
		233	35.5%		112	12.5%
経常利益	846			950		
		285	50.8%		104	12.2%
当期純利益	513			600		
		193	60.3%		87	16.7%

開店＜国内＞

- 4月  にぎり長次郎 西武庫店オープン
- 5月  さん天 尼崎立花店オープン
- 7月  さん天 越谷花田店オープン（関東1号店）
かつや（FC）平野馬場店オープン
-  かつや（直営）泉佐野店オープン
かつや（FC）奈良尼辻店オープン
かつや（FC）岸和田三田店オープン
- 10月  さん天 巽北店オープン

開店＜海外＞

8月 タイ合併会社設立
（海外3カ国目）

9月 台湾新業態1号店オープン
（台湾3号店）



10月 タイ1号店オープン
Washoku Sato
（和食さと）J-Park 店



10月 新人事制度

【正社員登用】

勤務地限定で働く有期雇用(非正規)社員の内
希望者全員を無期雇用(正規)社員として登用。
(対象者約 40 名)

【短時間正社員制度】

所定労働 1 日 6 時間勤務のパートタイマーの内
希望者全員を無期雇用(正規)社員として登用。
(対象者約 290 名)

6月 わっしょくんCMデビュー



わっしょくん



お問い合わせ先

サトレストランシステムズ株式会社

経営企画本部（田中、岡本、岡田）

TEL: 06-7709-9977

メールアドレス：873@sato-rs.jp

本資料に掲載されている業績予想は、本プレゼンテーション時において入手可能な情報に基づき判断した見通しです。この中には、多分に不確定要素が含まれており、様々な要因によりこれら業績等に関する見通しとは大きく異なることがあります。以上の前提をご理解いただき、投資に関する決定をされる場合にはご自身の判断で行われるようお願いいたします。